ШКОЛА ГАСТРОНОМА
№04 (60) ФЕВРАЛЬ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488
9 771819 948005 09004











Дорогие друзья!

Изумительный десерт, которым многие из вас лакомятся только в кофейнях и ресторанах, легко можно приготовить дома. Надо просто знать несколько небольших секретов, которыми мы с вами с удовольствием поделимся. Есть два вида чизкейков – испеченные и замороженные. Первые сделать сложнее. Все технологические тонкости их приготовления мы покажем на примере самого известного чизкейка – нью-йоркского, с которого и начинается этот номер.

В иностранных рецептах для начинки используется, как правило, мягкий сливочный сыр. Его сейчас можно купить в наших магазинах. Он так и называется, иногда встречается название «творожный сыр». Некоторые его сорта напоминают привычный творог. Наши повара, работая над этим номером, использовали во многих рецептах самый обычный творог, купленный в магазине, а для тестяной подложки – печенье типа «Юбилейного». Результат был великолепен!

Мы постарались найти для вас разнообразные, порой непривычные рецепты этого десерта. Надеемся, что вам понравится.

Приятного аппетита.

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

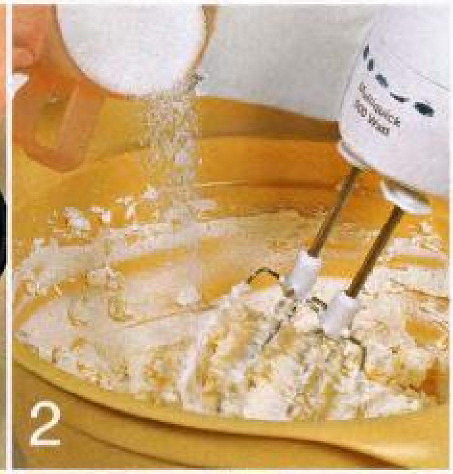
содержание





нью-йоркский чизкейк











ЧТО НУЖНО:

250 г сдобного печенья
125 г сливочного масла

Для начинки:

750 г сливочного сыра
2 ч. л. тертой апельсиновой цедры
1 ч. л. тертой лимонной цедры
1 стакан сахара
3 яйца
180 мл сливок жирностью 35%
2 ст. л. лимонного сока

Для крема:

1 стакан сливок жирностью 35%
2 ст. л. сахара
1 ч. л. лимонного сока
• ягоды для украшения

Время приготовления: 2 часа 25 мин.
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенье измельчить вместе с маслом в однородную массу. Выложить ее на дно разъемной формы диаметром 24 см. По бокам сделать небольшие бортики. Плотно прижать руками, разравнивая поверхность. Поставить форму в холодильник на 30 мин.

2 Приготовить начинку. Миксером взбить сливочный сыр с цедрой и сахаром. Продолжая взбивать, по одному добавить яйца.

*** Сыр (или творог) и яйца необходимо заранее вынуть из холодильника, чтобы они успели нагреться до комнатной температуры. Холодные продукты требуют большего времени для взбивания, а это приводит к перенасыщению начинки воздухом, что в результате сделает ее рыхлой.**

Добавить сливки и лимонный сок, перемешать.

3 Низ формы обернуть 2 слоями фольги. Поставить ее в глубокий противень. Вылить в форму сырную массу и поставить в разогретую до 170 °С духовку. Влить на противень кипящую воду и готовить 1 ч 15 мин. Выключить духовку, приоткрыть дверцу и дать чизкейку остыть в течение 15 мин.

*** Водяная баня нужна для того, чтобы чизкейк выпекался равномерно. Пар от воды создает более щадящий режим при выпечке, нежели жар от духовки.**

4 Приготовить крем. В миске взбить сливки с сахаром и лимонным соком.

5 Выложить крем на чизкейк и вернуть в духовку еще на 20 мин. Затем духовку выключить, открыть дверцу и оставить чизкейк внутри до полного остывания.

*** Готовый чизкейк должен производить впечатление слегка недопеченного – при легком потряхивании начинка в центре должна дрожать. Полностью остыв, начинка станет плотной, сохранив при этом шелковистую текстуру.**

Переставить в холодильник минимум на 3 ч.
Перед подачей украсить чизкейк свежими или консервированными ягодами.



чизкейки с меренгой

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **1,5** стакана муки
- **0,25** стакана сахара
- **125 г** сливочного масла
- **2** желтка
- **1 ст. л.** ледяной воды

Для начинки:

- **500 г** творога
- **1 ст. л.** тертой лимонной цедры
- **1** яйцо
- **1** желток
- **1 ст. л.** лимонного сока
- **1 ст. л.** муки

Для меренг:

- **2** белка
- **0,5** стакана сахара
- **0,5 ч. л.** кукурузного крахмала

Время приготовления: 2 часа + 3 часа
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В просеянную муку добавить сахар и нарезанное кусочками сливочное масло. Вымешивать руками, пока тесто не начнет напоминать хлебные крошки. Добавить желтки и воду и вымесить гладкое однородное тесто. Завернуть в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.



1

2 Шесть небольших формочек для тарталеток смазать маслом. Разделить тесто на 6 равных частей, раскатать каждую между двумя листами пергамента в тонкий пласт и выложить в формочки так, чтобы были закрыты дно и бортики. Подровнять края и поставить в холодильник на 30 мин.

3 Положить в каждую формочку на тесто круги из пергамента, всыпать фасоль и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин. Удалить фасоль и бумагу и выпекать еще 10 мин. Дать полностью остыть. Температуру духовки уменьшить до 160 °С.

4 Взбить творог с цедрой, яйцом и желтком. Продолжая взбивать, добавить лимонный сок и муку. Наполнить начинкой тарталетки и поставить в духовку на 25 мин. Дать остыть, не вынимая из духовки и открыв дверцу. Затем переставить в холодильник на 3 ч.

5 Взбить белки в плотную пену. Продолжая взбивать, добавить сахар, в самом конце всыпать крахмал. Переложить взбитые белки в кондитерский мешок.

6 Выложить сверху на тарталетки взбитые белки и поставить в разогретую до 240 °С духовку на 3 мин. Дать остыть. Аккуратно вынуть из формочек.





3



4



5



6



ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК



ЧТО НУЖНО:

Для подложки:

250 г сдобного печенья
125 г сливочного масла

Для начинки:

750 г мягкого творога
2 ч. л. лимонной цедры
0,5 стакана сахара
3 яйца

Для крема:

50 г сливочного масла
0,5 стакана сахара
1 яйцо
1 ч. л. лимонной цедры
2 ст. л. лимонного сока

Время приготовления: 1 час 35 мин. + 3 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенье измельчить в блендере в мелкую крошку. Добавить разогретое до комнатной температуры сливочное масло и взбить до однородности. Выложить получившуюся массу на дно и по бокам разъемной формы диаметром 22 см, утрамбовать руками и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Взбить венчиком или миксером творог с цедрой и сахаром. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца.

3 Поставить форму на противень, аккуратно перелить в нее начинку. Поместить в разогретую до 160 °С духовку на 1 ч. Дать полностью остыть в духовке с открытой дверцей.

4 Приготовить крем. В небольшой миске смешать масло, сахар, лимонную цедру и сок. Вбить яйцо, перемешать.

5 Поставить миску на кастрюлю со слабо кипящей водой и готовить, постоянно помешивая, 20 мин. Готовый крем должен держаться на внешней стороне ложки. Снять с огня, накрыть и дать остыть до комнатной температуры.

6 Выложить крем на чизкейк и поставить в холодильник минимум на 3 ч.



чизкейк «аляска»

Время приготовления: 1 час 10 мин. + 8 часов
Порций: 8













ЧТО НУЖНО:

450 г	сдобного печенья
100 г	сливочного масла
2 ч. л.	желатина
2 ст. л.	воды
400 г	творога
1/2	стакана сахара
300 мл	сливок жирностью 35%
1	стакан свежемороженой черники
1 ст. л.	лимонного сока

Для меренги:

4	белка
3/4	стакана сахара
1 ч. л.	кукурузного крахмала

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Форму в виде полусферы выстелить изнутри пищевой пленкой так, чтобы остались края длиной 5 см. Печенье раскрошить и тщательно перемешать с нагретым до комнатной температуры маслом. 2/3 получившейся массы выложить в форму ровным слоем, сильно прижимая руками.

2 Желатин развести в воде и дать набухнуть. Поставить на водяную баню и, помешивая, прогревать, пока он полностью не растворится. Не доводить до кипения. Дать немного остыть.

3 Миксером взбить творог с сахаром. Продолжая взбивать, влить сливки и желатин. Затем добавить неразмороженную чернику и лимонный сок. Осторожно перемешать, переложить в форму. Поставить в холодильник на 30 мин.

4 Уложить на начинку оставшуюся массу из бисквитных крошек, накрыть концами пленки и поставить в морозильник на ночь.

5 На следующий день взбить белки в плотную пену. Продолжая взбивать, добавить сахар и крахмал.

6 Перевернуть чизкейк на противень, снять форму и пленку. Обмазать его взбитыми белками и поставить в разогретую до 240 °С духовку на 3–4 мин. Сразу же подать к столу.



ванильный чизкейк с грецкими орехами

ЧТО НУЖНО:

- **110 г** муки (3/4 стакана)
- **0,25 ч. л.** корицы
- • щепотка молотого мускатного ореха
- **0,3** стакана сахара
- **80 г** сливочного масла
- **0,5 ч. л.** ванильного сахара
- **50 г** грецких орехов
- **0,25** стакана абрикосового джема

Для начинки:

- **1** стручок ванили
- **250 г** мягкого творога
- **500 г** сливочного сыра
- **2 ст. л.** лимонного сока
- **150 г** сахара
- **2** яйца
- • сливочное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час 45 мин. + 3 часа
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грецкие орехи порубить в крупную крошку. В большую миску просеять муку с корицей, мускатным орехом и ванильным сахаром. Добавить сахар, нагретое до комнатной температуры сливочное масло и орехи. Тщательно перемешать.

2 Разъемную форму диаметром 24 см смазать маслом. Выложить получившуюся смесь на дно формы, прижать руками и поставить в холодильник на 30 мин. Затем переставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Горячую подложку смазать абрикосовым джемом. Температуру духовки снизить до 150 °С.

3 Стручок ванили разрезать вдоль пополам, в миску выскрести семена.

4 Добавить в миску с семенами творог, сливочный сыр, лимонный сок и половину сахара. Взбить миксером до однородности.

5 Оставшийся сахар взбить миксером с яйцами, примерно 5 мин. Добавить в сырно-творожную смесь.

6 Выложить начинку в форму и поставить в духовку на 35 мин. Дать остыть в духовке с открытой дверцей. Переставить в холодильник минимум на 3 ч.


1


2


3


4


5


6



шоколадный чизкейк



ЧТО НУЖНО:

125 г шоколадного сдобного печенья
75 г сливочного масла

Для начинки:

450 г вишни без косточек в сиропе
1,5 ст. л. крахмала
500 г творога
0,3 стакана сахара
2 яйца
200 г темного шоколада
• сливочное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час 40 мин. + 3 часа
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Измельчить в блендере печенье с нагретым до комнатной температуры сливочным маслом. Выложить получившуюся смесь в смазанную маслом разъемную форму диаметром 24 см. Прижать руками, разравнивая поверхность, и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Шоколад поломать на небольшие кусочки, сложить в миску и поставить на кастрюлю подходящего диаметра со слабо кипящей водой. Готовить на небольшом огне, пока шоколад полностью не растопится. Снять с огня и дать остыть.

3 Вишню выложить на бумажные салфетки. Крахмал пересыпать на тарелку. Обвалять каждую ягоду в крахмале. Сложить вишню на разделочную доску и отставить.

4 Миксером взбить творог с сахаром. Продолжая взбивать, по одному ввести яйца.

5 Добавить в творожную массу растопленный шоколад, перемешать. Затем положить вишню и еще раз перемешать легкими движениями.

6 Выложить начинку в форму. Чайной ложкой сделать на поверхности торта «волны».
Поставить чизкейк в разогретую до 180 °С духовку на 50 мин. Дать остыть, затем переставить в холодильник минимум на 3 ч.









чизкейк с миндальным пралине

ЧТО НУЖНО:

100 г сливочного масла + для смазывания
2 ст. л. сахара
2 ст. л. кукурузной муки
0,5 стакана пшеничной муки

Для начинки:

2 ч. л. желатина
2 ст. л. воды
400 г творога
0,5 стакана сахара
300 мл сливок жирностью 22%

Для пралине:

0,5 стакана сахара
0,25 стакана воды
0,25 стакана миндаля

Время приготовления: 55 мин. + 8 часов
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить пралине. Сахар развести в воде и поставить на средний огонь, готовить, помешивая, 10 мин. Снять с огня.

2 Миндаль порубить ножом в мелкую крошку, добавить в сахарный сироп, перемешать.





Разлить тонким слоем на смазанный маслом поднос или плоское блюдо. Оставить при комнатной температуре, пока пралине не застынет.

3 Разъемную форму диаметром 22 см смазать маслом. Масло взбить с сахаром, добавить просеянную кукурузную и пшеничную муку. Вымесить тесто. Положить его в форму, закрыв дно и бортики, прижать руками и поставить в разогретую до 150 °С духовку на 35 мин. Дать остыть.
Вынуть из формы приготовленную подложку для чизкейка и дно формы. Застелить форму пленкой, затем вернуть дно и подложку на место. Проследить, чтобы пленка плотно прилегала к бортикам формы.

4 Желатину дать набухнуть в воде, затем поставить на водяную баню и готовить, помешивая, пока он полностью не растворится. Дать остыть, 5 мин. Миксером взбить творог с сахаром, добавить сливки и желатин.



5 Пралине порубить ножом в крошку. Добавить половину пралине в творожную смесь, перемешать и выложить в форму. Накрыть и поставить в холодильник на ночь.

6 Выложить чизкейк из формы на блюдо. Посыпать оставшимся пралине.





чизкейки с белым шоколадом и клюквой

Время приготовления: 1 час 5 мин. + 3 часа
Порций: 6





ЧТО НУЖНО:

100 г сдобного печенья
50 г сливочного масла
150 г клюквы

Для начинки:

60 мл сливок жирностью 35%
180 г белого шоколада
400 г творога
1 ч. л. тертой апельсиновой цедры
0,5 стакана сахара
1 яйцо

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бисквит измельчить вместе с маслом. Выложить равными порциями на дно больших формочек. Прижать руками. Поставить в холодильник на 30 мин.

2 Шоколад мелко натереть. Взбить творог с сахаром, цедрой, сливками, яйцом и 2/3 шоколада.

3 Разложить начинку по формочкам, добавить клюкву. Выпекать в разогретой до 150 °С духовке 30 мин. Дать остыть в духовке с открытой дверцей. Переставить в холодильник на 3 ч. Посыпать оставшимся шоколадом.

чизкейк «брауни»

ЧТО НУЖНО:

125 г сливочного масла
150 г темного шоколада
1 яйцо
150 г сахара
150 г муки

Для верха:

250 г сливочного сыра
0,3 стакана сахара
1 яйцо
0,5 стакана сливок жирностью 9%

Время приготовления: 30 мин. + 3 часа
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад поломать на кусочки, положить в сотейник вместе с маслом и нагревать на небольшом огне, пока масса не станет однородной. Дать немного остыть.

2 Взбить яйцо с сахаром, добавить растопленный шоколад и просеянную муку. Выложить в проложенную пергаментом прямоугольную форму и выпекать в разогретой до 180 °C духовке 10 мин.

3 Взбить сыр с сахаром, яйцом и сливками. Выложить получившуюся массу на шоколадную подложку и вернуть в духовку на 15 мин. Дать остыть в духовке. Затем переставить в холодильник на 3 ч. Перед подачей нарезать квадратами.











финиковый рулет

ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан сахара
- **1** стакан вяленых фиников без косточек
- **1 ч. л.** соды
- **50 г** сливочного масла
- **2** яйца
- **100 г** муки

Для начинки:

- **1 ч. л.** желатина
- **1 ст. л.** воды
- **250 г** творога
- **0,5** стакана сливок жирностью 22%
- **2 ст. л.** сахара

Время приготовления: 45 мин. + 8 часов
Порций: 12













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В чашу блендера положить финики и соду. Влить 3/4 стакана воды и дать постоять 5 мин.
Добавить масло, сахар и измельчить в пюре.

2 Продолжая взбивать, по одному добавить яйца, затем всыпать муку.

3 Вырезать из бумаги для выпечки 2 прямоугольника размером 25 х 30 см. Противень смазать маслом и положить на него один прямоугольник. Выложить ровным слоем финиковую массу. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15 мин.

4 Второй прямоугольник присыпать сахаром. Перевернуть на него получившийся пласт и аккуратно снять бумагу, на которой он выпекался.
Свернуть пласт вместе с нижним листом бумаги в рулет. Через 30 сек. развернуть. Накрыть полотенцем и дать остыть.

5 Желатин развести в воде, поставить на водяную баню и готовить, помешивая, пока он полностью не разойдется. Дать немного остыть. Взбить творог, сливки и сахар. Продолжая взбивать, добавить желатин.

6 Выложить на финиковый пласт творожную массу, придав ей форму полена. Завернуть края пласта. Плотно упаковать в пленку и поставить в холодильник на ночь. Перед подачей снять пленку и бумагу. Нарезать рулет кусками.



чизкейк с абрикосовым желе

ЧТО НУЖНО:

0,5	стакана очищенных грецких орехов
4	белка
160 г	сахара
Для начинки:	
2 ч. л.	желатина
2 ст. л.	воды
250 г	сливочного сыра
0,5	стакана сахара
1 ст. л.	лимонного сока
300 мл	сливок жирностью 22%
Для желе:	
500 г	консервированных абрикосов
1 ст. л.	желатина

Время приготовления: 1 час 35 мин. + 8 часов
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 На листе пергамента нарисовать 2 круга диаметром 22 см. Положить лист на смоченный водой противень. Духовку разогреть до 180 °С.
Орехи обжарить, помешивая, на сухой раскаленной сковороде, 4 мин. Затем половину орехов порубить ножом в крупную крошку, оставшиеся измельчить в блендере в муку.
Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахар. Всыпать порубленные и измельченные орехи и аккуратно перемешать деревянной лопаткой. Перемешивать надо легкими движениями снизу вверх, чтобы белки не осели.
Выложить получившуюся массу на нарисованные круги и поставить в духовку на 30 мин. Дать меренгам полностью остыть в духовке с открытой дверцей.

2 Приготовить абрикосовое желе. Абрикосы откинуть на дуршлаг и дать обсохнуть на бумажных салфетках или кухонном полотенце. Желатин размочить в 2 ст. л. воды.
Измельчить плоды в пюре, выложить в сотейник, добавить набухший желатин. Нагревать на небольшом огне, помешивая, пока желатин полностью не растворится. Снять с огня и дать остыть.

3 Приготовить начинку. Желатину дать набухнуть в воде, затем переставить на водяную баню и нагревать, помешивая и не доводя до кипения, пока он полностью не растворится. Дать немного остыть.
Взбить сыр с сахаром, сливками и лимонным соком. Добавить желатин, перемешать.

4 Застелить дно и бока разъемной формы диаметром 22 см бумагой для выпечки. Положить на дно формы один меренговый круг, на него выложить половину сырной начинки. Поставить в холодильник на 15 мин.

5 Выложить в форму абрикосовое желе и поставить в холодильник на 30 мин. Затем поместить оставшуюся сырную начинку. Сверху накрыть вторым меренговым кругом. Слегка прижать, накрыть форму пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 8 ч.

СОВЕТ

Желе можно приготовить из любых консервированных фруктов или ягод по вашему выбору.


1


2


3


4


5

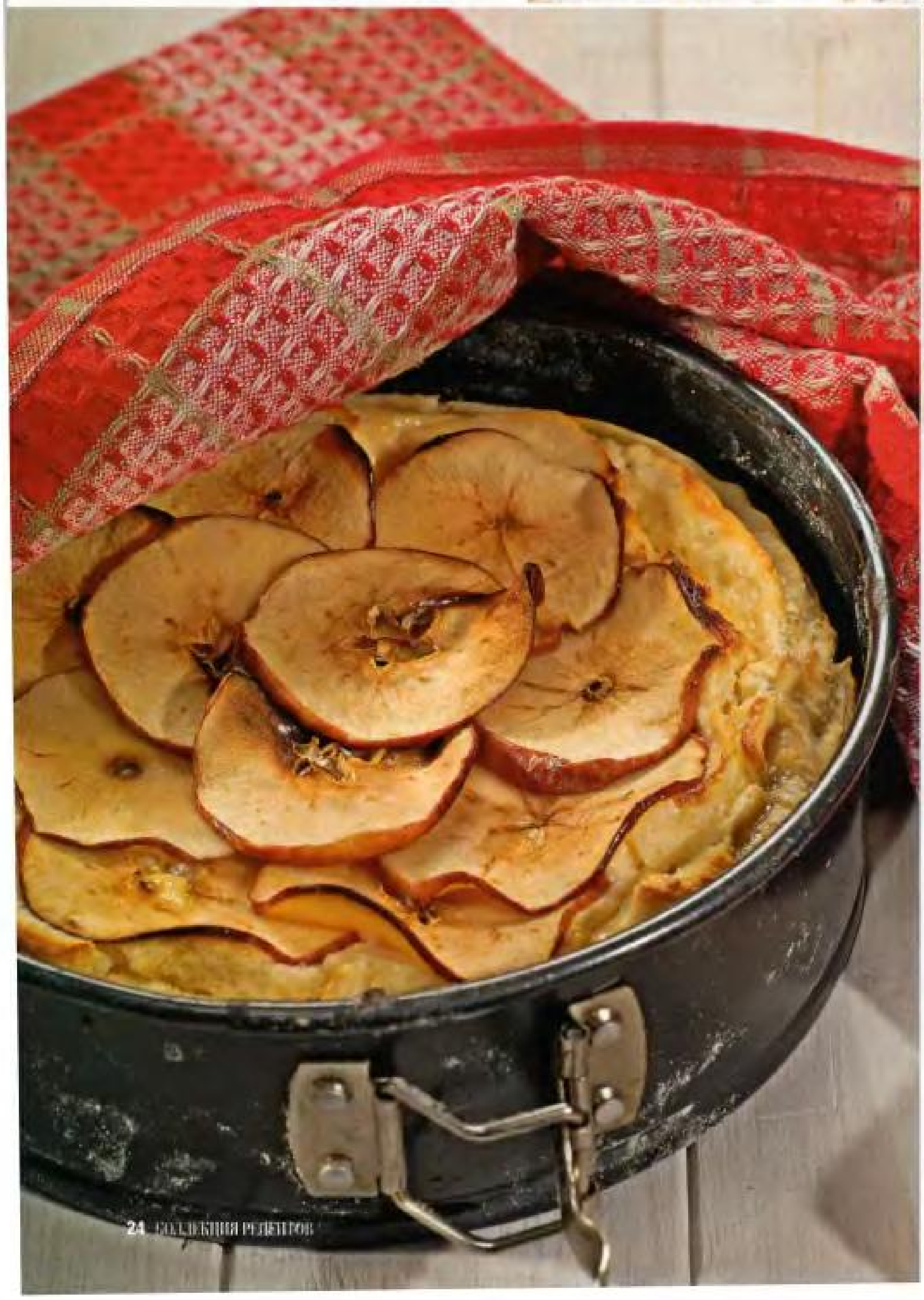
яблочный чизкейк

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** готового слоеного теста
- **1** яблоко
- **750 г** творога
- **1** стакан сахара + 1 ст. л.
- **1 ч. л.** молотой корицы
- **3** яйца
- **180 мл** сливок жирностью 22%
- масло для смазывания









Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Раскатать тесто в круг диаметром 24 см. Поместить его в смазанную маслом форму, вилкой сделать по поверхности проколы. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Дать остыть.

2 Яйца разделить на белки и желтки. Взбить творог с желтками, 1 стаканом сахара и корицей. Влить сливки. Отдельно взбить белки в плотную пену и в два приема добавить их в творожную смесь. Влить получившуюся массу в форму.

3 Яблоко нарезать тонкими кружками. Выложить кружки на торт, посыпать сахаром. Выпекать 50 мин. при той же температуре. Дать остыть, затем переставить в холодильник на 3 ч.

имбирный чизкейк



ЧТО НУЖНО:

150 г сдобного печенья
75 г сливочного масла
1 ч. л. тертого корня имбиря
100 г цукатов
500 г творога
0,5 стакана сахара
0,5 стакана сливок жирностью 35%
2 ст. л. муки
3 яйца

Время приготовления: 1 час 20 мин. + 3 часа
Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смазать маслом разъемную форму диаметром 24 см. Дно и бока застелить бумагой для выпечки. Печенье измельчить вместе с маслом, выложить получившуюся массу на дно формы, прижать руками и поставить в холодильник на 30 мин.
Взбить творог с сахаром, сливками и мукой. Продолжая взбивать, по одному добавить яйца.

2 Цукаты порубить в мелкую крошку и смешать с имбирем. Посыпать 1/3 получившейся смеси основание чизкейка, выложить начинку и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 15 мин.

3 Посыпать торт оставшейся цукатной смесью и вернуть в духовку на 35 мин. Дать остыть в духовке, затем переставить в холодильник минимум на 3 ч.



1



2



3



мятно-творожные пирожные



ЧТО НУЖНО:

- **125 г** шоколадного сдобного печенья
- **40 г** темного шоколада
- **75 г** сливочного масла
- **500 г** творога
- **0,25** стакана сахара
- **1,5** стакана сливок жирностью 35%
- **1** большой пучок мяты
- **2 ч. л.** желатина

Время приготовления: 40 мин. + 6 часов
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мяту вымыть и разобрать на листики. Несколько листиков отложить для украшения, оставшиеся измельчить в блендере. Протереть пюре через сито.

2 Восемь высоких стаканов застелить пленкой, оставив концы. В блендере измельчить печенье с шоколадом и маслом. Разложить смесь по стаканам, прижать и поставить в холодильник на 30 мин. Желатин развести на водяной бане в 2 ст. л. воды. Дать немного остыть. Взбить миксером сыр с сахаром и протертой мятой. Добавить сливки и желатин. Перемешать, заполнить получившейся массой стаканы с шоколадной подложкой и поставить в холодильник на ночь. Перед подачей вынуть за концы пленки пирожные из стаканов, снять пленку, украсить листиками мяты.


1


2

чизкейки с ананасами



ЧТО НУЖНО:

180 г	кокосового сдобного печенья
60 г	сливочного масла
1,5 ч. л.	желатина
250 г	сливочного сыра
0,25	стакана сахара
1	стакан сливок жирностью 22%
0,25	стакана ананасного сока
12	консервированных кружков ананаса

Время приготовления: 25 мин. + 12 часов
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шесть стаканов застелить пленкой, чтобы свешивались концы. Желатин развести в 2 ст. л. воды, растворить на водяной бане, помешивая и не доводя до кипения.

2 Взбить сыр с сахаром, добавить сливки, сок и желатин. Разложить в стаканы. Поставить в холодильник на 3 ч.

3 Печенье раскрошить и растереть с маслом. Выложить смесь в стаканы, прижать руками, накрыть концами пленки и поставить в холодильник на ночь. Перевернуть пирожные на тарелки, снять стаканы и пленку. Сверху и снизу положить по кружку ананаса.

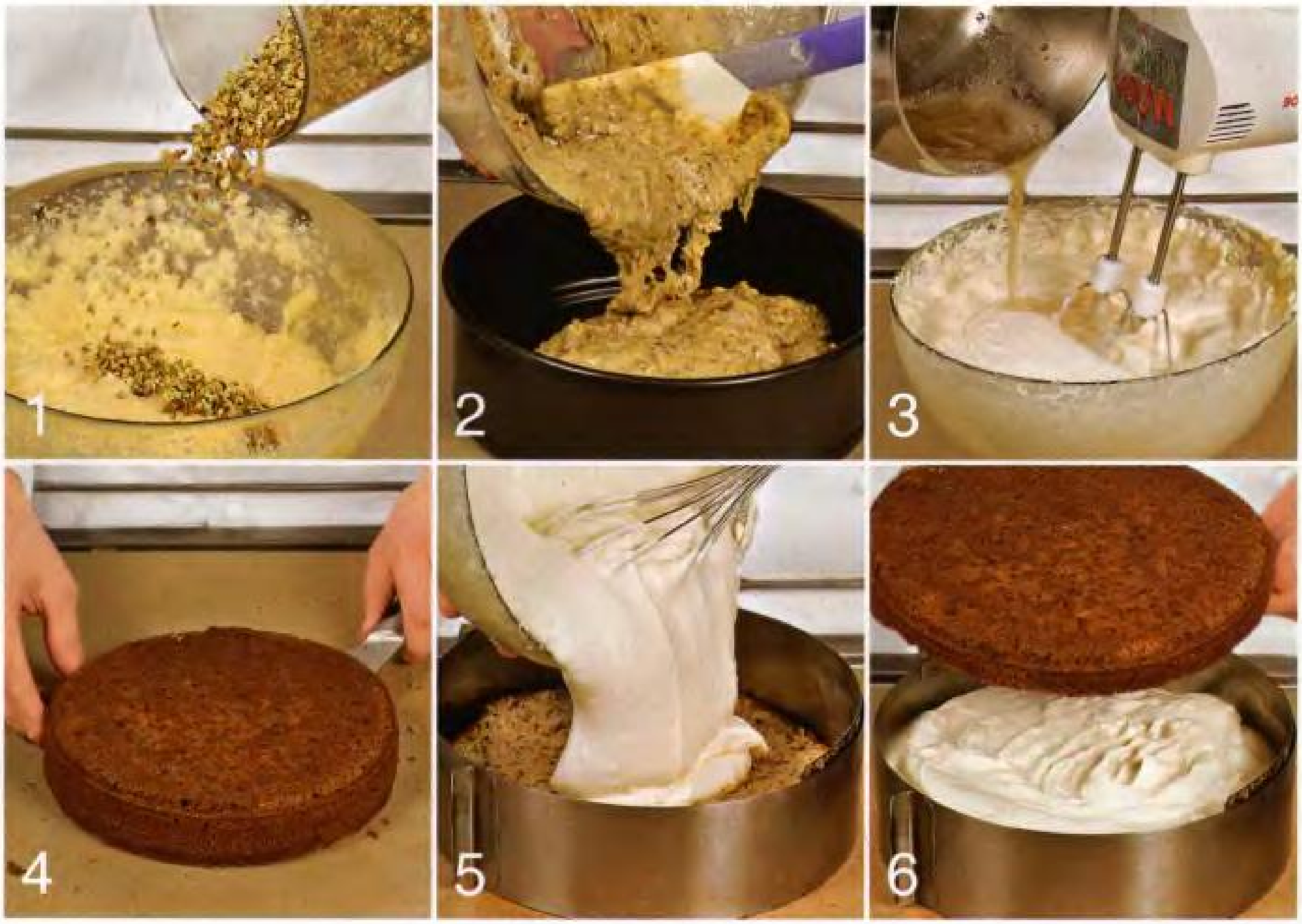








фисташковый чизкейк



ЧТО НУЖНО:

125 г	сливочного масла
1	стакан сахара
2	яйца
1,5	стакана очищенных фисташек
2	стакана муки
160 мл	(2/3 стакана) молока
1 ст. л.	сахарной пудры
0,25 ч. л.	молотого кардамона
Для начинки:	
400 г	сливочного сыра
2 ч. л.	желатина
2 ст. л.	воды
165 г	(3/4 стакана) сахара
2 ст. л.	лимонного сока
300 мл	сливок жирностью 35%

Время приготовления: 1 час 50 мин. + 3 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фисташки обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, 5 мин. Дать остыть, затем порубить ножом в крупную крошку.
В большой миске взбить миксером сливочное масло с сахаром до пышной пены. Продолжая взбивать, по одному ввести в смесь яйца.
Добавить фисташки, просеянную муку и молоко. Тщательно перемешать.

2 Разъемную форму диаметром 22 см смазать маслом, на дно положить круг из пергамента. Перелить тесто в форму и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 50 мин. Оставить корж в форме на 5 мин., затем вынуть и дать остыть на решетке.

3 Желатин развести в воде в жаропрочной посуде. Поставить на водяную баню и готовить, помешивая, пока желатин полностью не разойдется. Дать немного остыть (5 мин.). Миксером взбить сыр с сахаром и лимонным соком. Продолжая взбивать, добавить желатин и сливки.

4 Остывший корж разрезать поперек на 2 круглых пласта.

5 Положить один пласт в форму. На него выложить сырную начинку, разровнять поверхность и поставить в холодильник на 30 мин.

6 Накрыть вторым пластом, слегка прижать и вернуть в холодильник на 3 ч. Перед подачей присыпать сахарной пудрой.

лимонно-йогуртовый чизкейк

Время приготовления: 15 мин. + 8–10 часов
Порций: 6









ЧТО НУЖНО:

- **500 г** мягкого творога
- **1** стакан сахара
- **3** стакана натурального йогурта
- **1 ст. л.** тертой лимонной цедры
- **1 ст. л.** тертой цедры лайма
- **0,5** стакана апельсинового сока
- **0,3** стакана лимонного сока
- **0,3** стакана кокосовой стружки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Керамические формочки или чашки простелить фольгой. Миксером взбить творог с сахаром.

2 Продолжая взбивать, добавить йогурт, апельсиновый и лимонный сок.

3 Разложить смесь в подготовленные формы, накрыть пленкой и поставить в морозильник на 8–10 ч.
Достать формочки, перевернуть на тарелки. Снять формы и фольгу. Украсить цедрой лимона или лайма. Вернуть в холодильник до подачи на стол.

миндальный чизкейк с грушами



ЧТО НУЖНО:

- **250 г** сдобного печенья
- **50 г** измельченного миндаля
- **125 г** сливочного масла
- **2 ч. л.** желатина
- **250 г** мягкого творога
- **165 г** (3/4 стакана) сахара
- **300 мл** сливок жирностью 35%
- **4** груши
- **125 г** сахара
- **1,5 ст. л** сливочного масла

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить миндаль, печенье и масло. Выложить смесь в прямоугольную форму, чтобы были закрыты дно и бока. Поставить в холодильник на 30 мин.

2 Желатин развести в 2 ст. л. воды на водяной бане, дать немного остыть. Творог взбить с сахаром. Добавить желатин и сливки. Выложить смесь в форму и поставить в холодильник на ночь.

3 Из сахара и 0,5 стакана воды сварить сироп, 4 мин. Добавить сливочное масло. Груши очистить, разрезать пополам. Выложить в форму, полить сиропом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 мин. Дать остыть. Перед подачей разложить груши по чизкейку.


1


2


3



новый номер выйдет 2 марта

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 04 (60), февраль 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Светлана Ардаева,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрич,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
Марина Шумилова,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Марианна Геннинг,
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 170 900 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.